

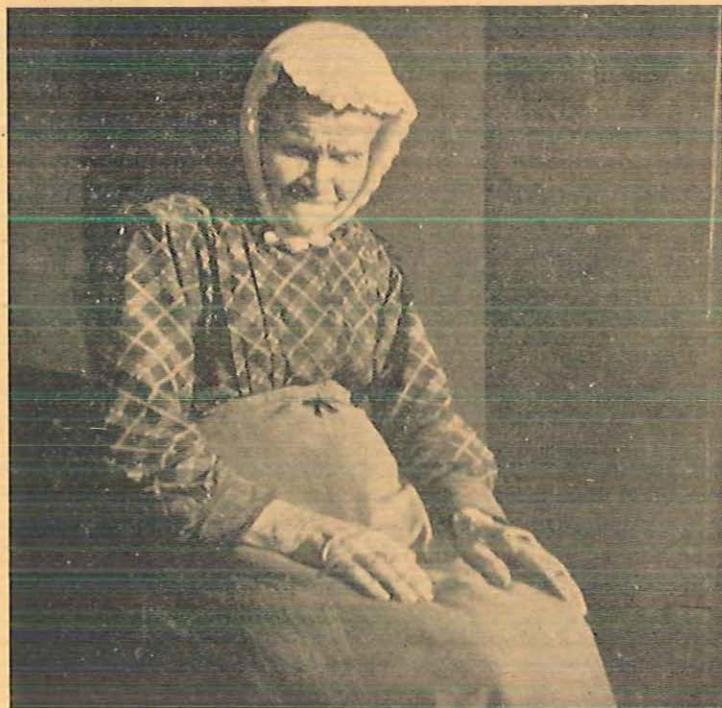
# BIBLIOTHEQUE DE TRAVAIL

Collection de brochures hebdomadaires pour le travail libre des enfants

Documentation de J. BOUVIER

Adaptation pédagogique des Commissions de l'Institut Coopératif de l'Ecole Moderne

## A LA FERME BRESSANE



# 141

L'Imprimerie à l'Ecole  
CANNES (A.-M.)

7 février 1951

---

---

**A B O N N E M E N T S**  
**A LA 2<sup>e</sup> SÉRIE B.T. 1951**

---

Avec cette livraison s'achève la première série de vingt brochures B.T. Elle vous a donné satisfaction.

Vous voulez recevoir de même la deuxième série de vingt brochures à paraître avant fin septembre :

**Envoyez immédiatement 500 fr.**  
**au C.C. C.E.L. 115 03 Marseille**

---

(Les vingt brochures valent actuellement 800 fr. ; vous les recevrez franco pour 500 fr.).

Nous vous ferons en mars le service de la première livraison de la nouvelle série. Si vous ne désirez pas vous réabonner, nous vous demandons de vouloir bien nous la renvoyer. Sinon, nous jugerons que vous désirez continuer l'abonnement et nous opèrerons le recouvrement postal pour les abonnements non payés.

Pour nous éviter travail et frais, abonnez-vous dès ce jour :

**Coopérative de l'Enseignement Laïc**  
**Cannes — C.C.P. 115 03 Marseille**

---

---

J. BOUVIER

## A la ferme bressane



*La façade de la ferme*

### La ferme

La ferme de la Baisse est un long bâtiment aux fragiles murs de pisé, consolidé dans ses parties les plus anciennes par une armature de bois. Elle a une cinquantaine de mètres de long et une douzaine de large.

Elle est orientée nord-sud, couverte de tuiles demi-creuses qui sur 2 ou 3 épaisseurs chargent sa lourde charpente.

Deux très longues pièces d'habitation pour les gens.

De chaque côté, des locaux pour les animaux et le matériel.

Le toit débordé largement sur la cour en un auvent qui a souvent plus d'un mètre cinquante.

De l'autre côté de la cour, des bâtiments encore : la porcherie, le four à pain avec les poulaillers, d'autres étables.



*La petite ferme - "Polyte house"*

## Une naissance

Dans la ferme de la Baisse vient de naître un petit garçon. Autrefois, ses parents l'auraient appelé Marie-Joseph. Car le premier prénom des garçons était très souvent Marie qu'on prononçait Meli, en patois ; Meli qui est devenu synonyme d'un peu simplet.

On l'appelait aussi Joseph qui est devenu Zet (un zet est un jeune homme). On se servait du troisième prénom.

Aujourd'hui, les prénoms suivent autant l'actualité que les vieilles coutumes.

Dans quelques jours, Zet sera baptisé. La sage-femme le portera. Le parrain et la marraine qui, assez souvent, ont revendiqué cet honneur, l'accompagneront à l'église, puis sur la place où ils jetteront des dragées à la marmaille rassemblée, puis dans les quatre cafés du bourg, successivement. A deux ou trois heures, le groupe regagnera la Baisse pour le repas pantagruélique qui s'impose.



*La chambre*

## A la chambre

Zet dort dans son berceau, placé au pied du lit de ses parents, dans la chambre.

La pièce est petite, souvent planchéiée. Elle est orientée à l'est et, assez souvent, pourvue d'une porte donnant sur la cour.

Aussi est-elle plus chaude. Et la famille y habite pendant les froids.

Elle contient le lit des maîtres, le berceau du dernier-né, une ou deux armoires de vieux style, toujours soigneusement cirées, la table et le poêle à bois.

Quand Zet se dégourdira, il y jouera sur des sacs et l'explorera jusqu'au printemps.



*Dans la « maison »*

## La « maison »

En avril-mai, quand il commence à faire chaud, la famille s'installe dans une grande pièce transversale à deux portes, est-ouest, carrelée avec des briques rouges rectangulaires, et que l'on appelle la « maison ».

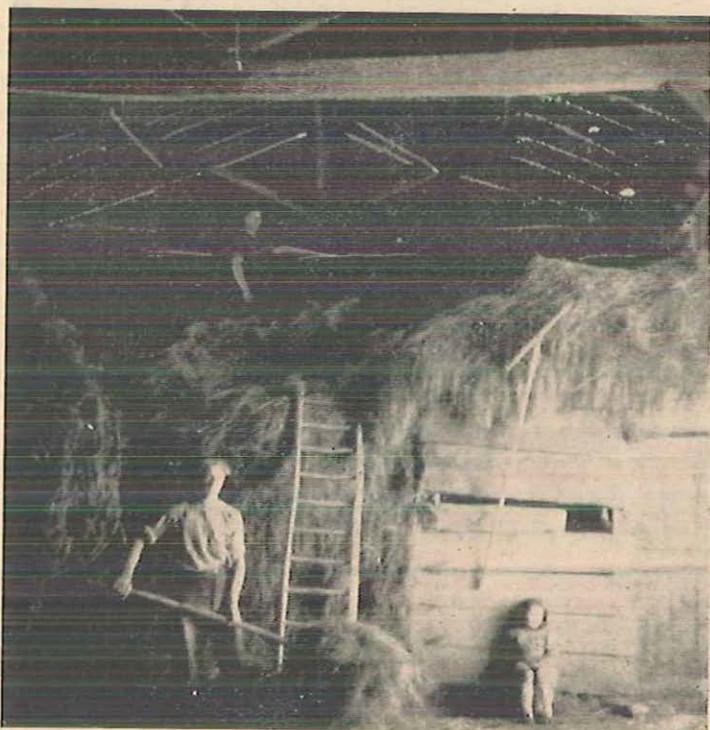
Autour de la grande table de chêne, toute la famille se réunit pour les repas où Zet mange et boit déjà comme les grands.

De là, il furette partout.

Il regarde le ciel par la grande cheminée dans laquelle on ne pend plus la crémaillère.

Il promène ses doigts sur les moulures des vieilles armoires bressanes.

Il se roule sur les lits de ses grands frères et sœurs, ou du domestique, installé ici fréquemment quand il n'a pas de chambre particulière.



*Dans le fenil*

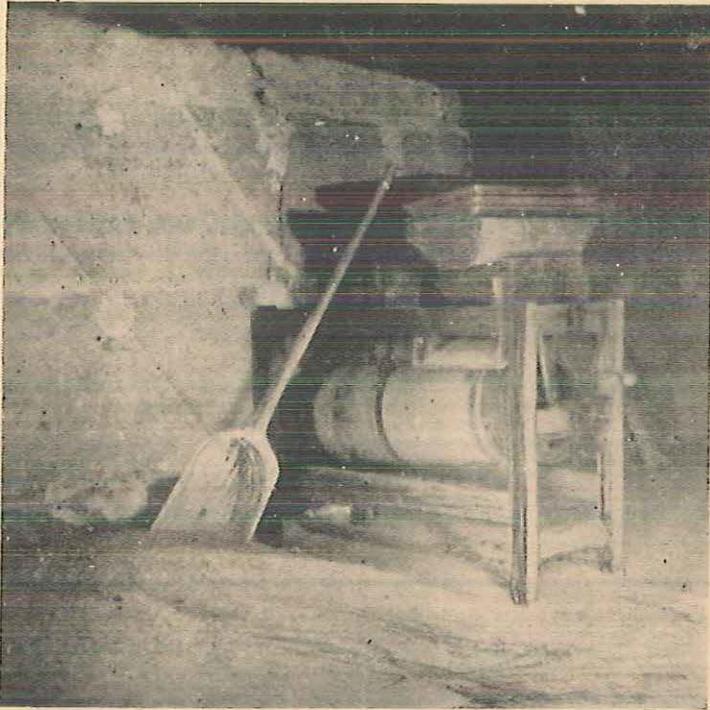
## Le fenil

A toute occasion, Zet s'introduit dans la grange.

Soir et matin, papa y brasse son foin que l'eau de la rivière a un peu « rouillé », c'est-à-dire souillé de boue, lors de la crue. Il le débarrasse le plus possible de la terre.

Zet s'ébat dans ce foin, en bas. Plus tard, quand il sera grand, il courra en haut, au-dessus des étables, malgré les grosses poutres.

Pour la fenaïson, Zet sera employé à tasser le foin sous les poutres en dansant dessus.



*Dans le grenier*

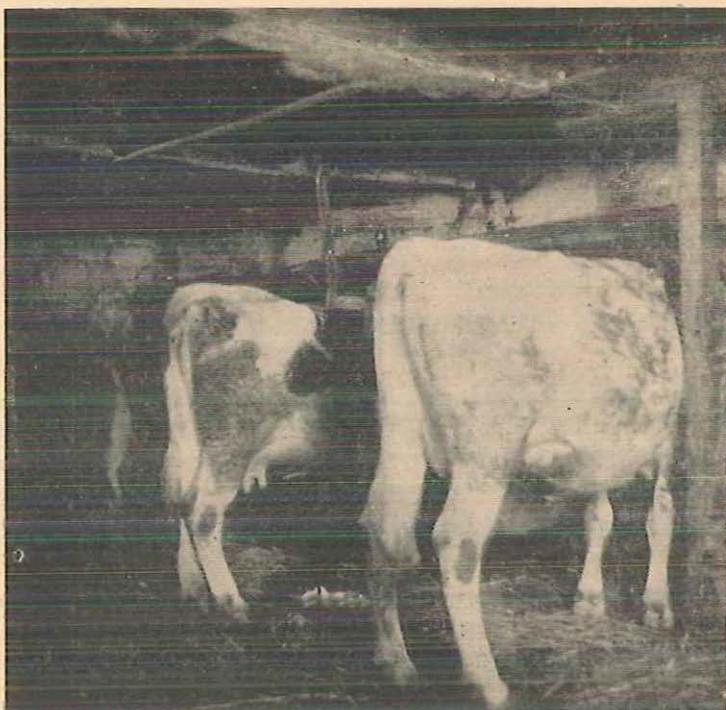
## Le grenier

Aussitôt qu'il peut marcher, Zet escalade à quatre pattes l'escalier qui conduit au grenier au-dessus de l'habitation.

Son papa y a étendu le blé, les autres grains, les pommes de terre qu'il couvrira avec des sacs quand il gèlera trop fort.

Aux poutres sont suspendus les épis de maïs dépouillés, les paquets de filasse de chanvre.

Pendant la nuit, les chats qui poursuivent les rats mènent la sarabande.



*Les bêtes, dans l'étable*

## A l'étable

Zet aime bien voir les bêtes.

Quand papa leur donne à manger et nettoie l'étable, il regarde.

Il s'avance dans une allée bétonnée entre deux rangées de vaches qui lui tournent le dos.

Ces vaches, de races diverses, se couchent sur un plancher de plateaux épais. Chez le voisin, la fosse à purin est dans l'étable, sous le plancher de l'allée.

Le plafond est bas. Les grosses poutres supportent les loges de nombreux pigeons.

Il n'y fait pas bien clair car le jour n'arrive que par une étroite imposte obscurcie de toiles d'araignées et dans laquelle est ménagé un trou pour le passage des pigeons.



*Le fumier*

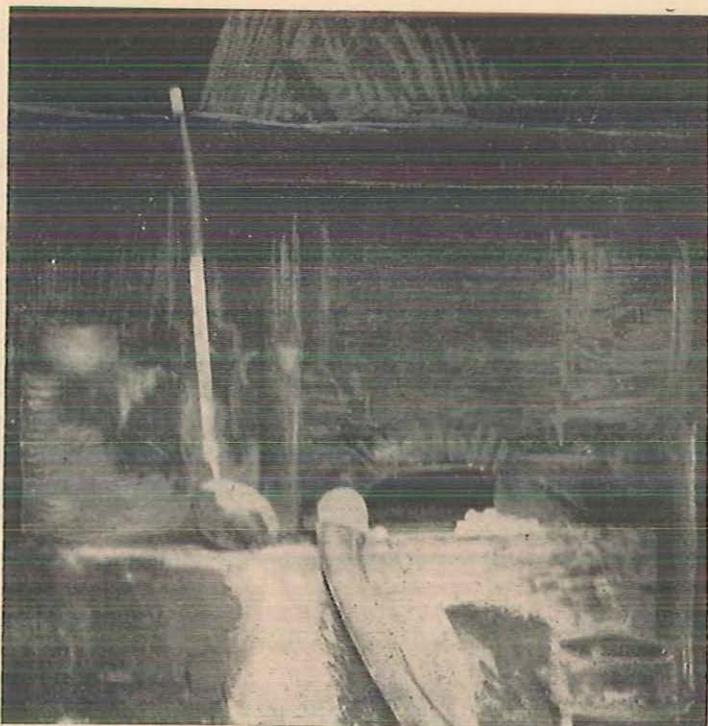
## Le fumier

Zet ne quitte pas papa d'une semelle.

Il l'accompagne quand il transporte le fumier de l'étable au tas qui est à proximité de la porte au couchant. Pas de plate-forme, pas de fosse à purin. Le tas n'est pas rangé régulièrement. Aussi, le fumier qui se dessèche au soleil ou que les pluies lavent perd-il de sa valeur.

Le purin séjourne autour sur la terre argileuse, puis s'écoule au hasard, engraisant une herbe que les vaches dédaignent.

Par contre, en été, les mouches pullulent, tandis que les poules y grattent souvent, ainsi que la volaille et les porcs.



*Le four*

## Le four

Il faut traverser la cour pour s'y rendre.

Chaque ferme a, ou a eu, son « bâtiment de four » (parfois démoli depuis que le boulanger fait des tournées à domicile).

Il est flanqué du poulailler d'une part, et de la porcherie de l'autre.

On y fait cuire des pains de 2 à 3 kg. peu salés et dont la croûte est peu épaisse.

La fournée cuit tôt le matin, car la fermière a pétri à partir de 3 ou 4 heures.

On y trouve aussi la chaudière où cuit la pâtée de betteraves et de pommes de terre, destinée aux porcs et à la volaille.



*A la porcherie*

## La porcherie

Il y a deux jours qu'une truie a mis bas douze porcelets. Il a fallu la veiller pour qu'elle n'en mange ou n'en écrase pas.

Qu'ils têtent bien maintenant et « grandissent » vite ! Qu'ils ne crèvent pas une des planches qui recouvrent sous eux la fosse à purin. Ils s'y noieraient.

S'il ne leur arrive pas malheur, dans deux mois, papa les vendra à une foire voisine.

A moins qu'il ne les élève pour les vendre, gras, si les cours du porc gras sont plus intéressants que ceux des porcelets de 13 à 20 kg. ou des couratiers de 50 kg.

Papa parle souvent des 40 à 50 porcs qu'on engraisait avant la guerre de 1939, quand on se procurait si facilement et à bas prix toutes les farines alimentaires pour animaux.

Aujourd'hui, les cours sont si instables !

Il aimerait pourtant bien que ses loges soient pleines. Il voudrait en construire en béton comme beaucoup d'autres cultivateurs.



*Le repas de la volaille*

## La volaille

Maman non plus, n'a plus autour d'elle le troupeau de belles poules blanches d'autrefois.

Elle en a encore une quarantaine pourtant qui picorent à travers la cour et les champs.

Leurs œufs donneront naissance aux poulets d'une renommée internationale.

Et maman ne laisse pas à Zet le soin trop délicat de soigner les deux ou trois couvées d'hiver qui se vendront bien au printemps, ou les 150 à 200 poussins qui se succéderont dans l'été.

Tous passeront dans la cage pendant une quinzaine de jours, presque immobiles, bien nourris. Ils deviendront, à trois mois, bien dodus, un régal pour les gourmets fortunés.



*La mare*

## La mare

Zet est souvent attiré par la mare ; c'est un souci perpétuel pour sa maman. Elle a beau lui raconter qu'une grosse bête y est cachée, Zet y retourne toujours.

L'eau de la mare sert à abreuver les bêtes et à laver la lessive.

Quand la mare est asséchée, l'été, papa la cure. Il charge des tombereaux de cette argile collante qui ne se détache plus de la pelle et les emmène sur les champs.

Souvent des poissons : poissons-chats, tanches et carpes, y grossissent à leur aise.

*La cour*

## La cour

Entre l'habitation et le bâtiment de four, la cour est couverte de gravier.

Pour aller au puits, profond de plus de 20 m., la fermière, qui tire presque seule par le treuil l'eau nécessaire, passe au sec sur une file de dalles de pierres.

Partout ailleurs, c'est le pâturage herbu de la volaille.

Dans un coin, se dresse la meule de paille, au pied de laquelle, à l'automne, on amoncelle les « courges ».

Dans un autre est édiflée la « fagotière », la meule de plusieurs centaines de fagots qui alimentent les chaudières.

Contre le mur, abrité sous l'auvent, sont rangés les « tisons », les morceaux de gros bois que le poêle insatiable consumera pendant l'hiver.

Dans un autre coin, le long silo de betteraves est en réserve.



*Zet écolier*

## Zet

Il a commencé à fréquenter l'école : 3 km. c'est loin. D'autres parcourent plus de 4 km. Il mangera à la cantine à midi. Quand il sera plus grand, il fera le voyage à bicyclette.

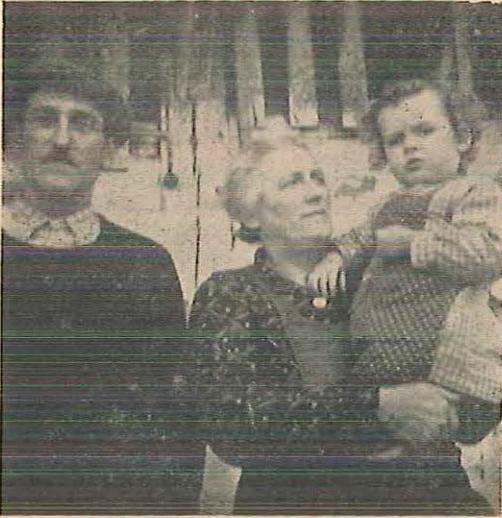
Les premiers jours ont été durs. Il n'avait jamais vu tant de monde. A part le facteur et les amis de la maison, presque personne; les voisins sont loin et le bourg plus loin encore. Zet est donc craintif.

Les grands-parents lui ont parlé patois, et il connaît mal le français.

Il porte des sabots, bridés de cuir quelquefois, souvent couverts, c'est-à-dire tout en bois de bouleau, où le pied est toujours au sec et avec lesquels il court aussi vite qu'un autre.

Il ne porte pas de blouse, mais une veste de velours ou un blouson. Le dimanche, il a des pantalons longs comme les hommes.

Il est très occupé aux travaux de la ferme, dont il a toujours sa part, après l'école. Il est responsable de la provision de petit bois d'allumage. L'été, il garde les bêtes au pâturage. Il marche devant les bœufs qui labourent et quelquefois, pour cela, il manque la classe. Quand ses parents vont à la foire, il « garde la maison ».



*Le père et la mère de Zet*

## Son père et sa mère

Le père est le chef suprême des travaux des champs, de l'abatage du bois de chauffage.

Il soigne le bétail et s'occupe de l'acheter et de le vendre. Il suit régulièrement la foire de

Bourg et celle de St-Amour pour avoir une idée des cours de toutes choses.

Habitué à vivre isolé dans sa ferme, il ne se livre guère et n'aime pas faire des confidences sur ses affaires ni sur d'autres sujets. On ne sait pas facilement ce qu'il pense.

La mère n'a jamais de répit.

Elle soigne la volaille et souvent les porcs. Presque toujours, elle pétrit la fournée et la cuit.

Elle participe à tous les travaux des champs : sème le blé, aide à sarcler, faner, moissonner, ramasser les pommes de terre.

Elle s'occupe seule du jardin potager, que papa se contente de bêcher.

Elle a bien du mal pour entretenir sa grande « maison ».

Harassée par les tâches perpétuelles et fatigantes autant que par ses nombreux enfants, elle a vieilli avant l'âge.



*Grand-mère avec sa coiffe*

## Les grands-parents

Les grands-parents de Zet sont déjà vieux. Ils ne parlent aisément que le patois bressan. Pour entretenir une conversation avec un « étranger », ils traduisent mentalement à mesure et reprennent le patois aussitôt qu'ils s'adressent aux leurs.

Ils racontent les histoires du temps où ils dansaient le chibrelis et faisaient beaucoup de farces au cours de longues veillées très fréquentées.

Grand-mère porte toujours la coiffe à laquelle elle reste fidèle, une belle coiffe à dentelle blanche qui emprisonne son chignon et effleure à peine le front.

Grand-père, toujours vêtu de gros velours à côtes, ne se sépare jamais de ses sabots couverts.



*Les prés autour de la ferme*

## La propriété

Elle est tout entière rassemblée autour de la ferme. Quel gain de temps appréciable !

Le bétail est lâché dès le printemps dans le pré de la maison, séparé de la cour seulement par une barrière. A côté se trouve celui des porcs, clos de piquets serrés et de plusieurs rangs de barbelés.

Les terres labourées (1/3 de la superficie) sont voisines. L'assolement est biennal : blé tous les 2 ans, alternant avec les plantes sarclées : maïs, betteraves fourragères, pommes de terre, trèfle.

Trop de parcelles sont encore bordées de tronches : chênes ou charmilles têtards qui, ébranchés tous les 6 à 10 ans, fournissent des fagots.

Des pâturages ouverts après la fenaison, sont clos de barbelés.

Le long de la rivière, les prés fournissent le regain que les inondations ensablent trop souvent.

Ajoutez quelques parcelles de bois et vous avez les 30 ha de la ferme.



*Les récoltes sont faites*

## Les travaux

Les travaux se succèdent sans arrêt.

L'hiver est occupé à préparer le bois, et il faut longtemps pour débroussailler, pour lier les centaines de fagots indispensables, pour débiter les rondins et tout charrier à la ferme.

La neige, qui est une exception très rare, n'amène pas le chômage.

Dès le printemps, ce sont les labours et les ensemencements ou plantations : betteraves, maïs, pommes de terre, etc...

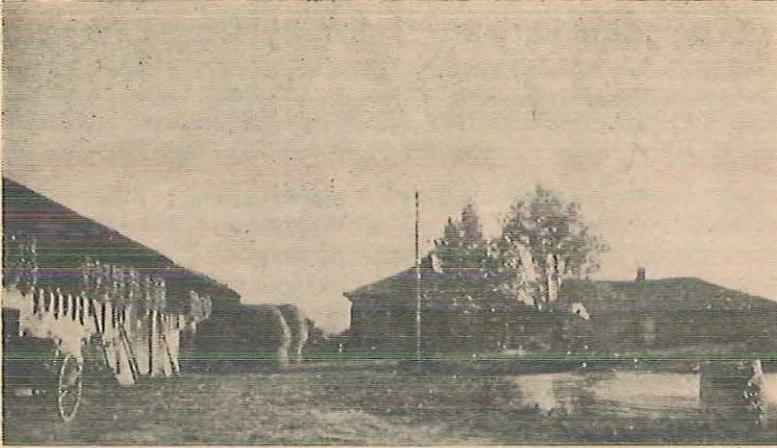
Puis les longs sarclages, car l'herbe pousse très vite et drue.

Les fenaisons, les moissons, se succèdent presque sans interruption, suivies des battages exténuants. A l'automne, les récoltes sont immédiatement suivies des emblavures.

Pas de repos à la ferme.

D'ailleurs, il y a trop peu de machines. Pas de tracteur, de moissonneuse, pas de moteur, souvent.

Il faudrait de gros capitaux pour équiper nos campagnes.



*Les épis de maïs sont suspendus sous « l'avant-toit »*

## On « dépillote »

Ce soir de septembre, Zet est content : on va « dépilloter ». Papa a amené plusieurs tombereaux de panouffles (épis de maïs) dans la grange.

Sitôt la soupe avalée, la tâche commence, avec l'aide de nombreux voisins ou amis.

Les grandes personnes dépouillent l'épi, lui conservant seulement 2 ou 3 feuilles. Quelquefois, elles gardent les plus belles pour la paillasse de bébé. Le reste nourrira le bétail.

Deux hommes marient les épis par quatre, par deux, et les pendent en raisins sous l'avant-toit, ou les alignent sur des perches.

Les épis sans feuilles, grillés au four, donneront les gaudes, (farine jaune-brun) pour les bouillies.

Zet travaille peu, mais joue beaucoup avec ses petits amis : se bousculer, se barbouiller de chancre, quelle joie ! Peut-être pensera-t-il à garder la barbe de maïs pour la coopérative scolaire.

Le travail terminé, une copieuse collation réunit tous les participants.



*Sur le champ de foire*

## A la foire

C'est le premier mercredi du mois : foire à Bourg.

Papa a décidé d'y emmener Zet ; tant pis pour la classe.

A 3 heures du matin, debout pour le pansage et les derniers préparatifs. Le cheval est attelé au « redalier » (char à claire-voie) où grognent une douzaine de porcelets.

Quelle cohue au champ de foire : des milliers de bovins, de race monbéliarde surtout, de porcs de tous âges, quelques dizaines de chevaux, et des poulets ! et des pigeons !

Zet n'a jamais vu tant d'humains et d'animaux rassemblés.



*Le repas de la « vogue »*

## La vogue

La moisson est terminée. Les battages sont bien commencés, mais on a tout de même le temps de souffler.

Le 1<sup>er</sup> dimanche d'août, c'est la vogue. Depuis que Zet l'attendait avec ses manèges et sa course en sacs !

A la ferme, maman « a mis les petits plats dans les grands », invité toute la famille éloignée. Tous les mets baignent dans la crème, du poulet aux légumes ; et que de desserts accompagnés de fruits au sirop !

A 1 heure, les invités commencent à arriver, car il est de bon ton de venir tard.

Enfin, vers 5 ou 6 heures, pour faire la digestion, il faut bien emmener Zet et ses frères et ses cousins sur les manèges.

Le lendemain seulement, ils participeront aux jeux.

Le soir, les jeunes gens danseront dans le grand bal ciré, monté pour la circonstance par un entrepreneur de la région.



*La Saint-Michel*

## La Saint-Michel et la Saint-Martin

Le dimanche le plus proche du 29 septembre, Zet et ses camarades vont fêter leur patron Saint-Michel.

Pendant les jours précédents, ils ont quêté dans leurs hameaux et même plus loin si la récolte leur a paru insuffisante, de la farine et des œufs.

La poêle à matefaims, le gaufrier, la bassine de pâte sont là, près du foyer, limité par trois pierres. Des tables sont installées.

On avale les gaufres brûlantes. Tous les passants, les curieux, les amis, en dégustant, boivent, en payant bien entendu, et l'on chante et l'on rit.

Ah ! le bon après-midi pour Zet et ses amis !

La Saint-Martin marque une grande date dans l'année. Autrefois, c'était la louée des domestiques, la foire aux domestiques, aurait-on pu dire. Les maîtres les toisaient, alignés comme à la revue, et les marchandait.

Mais les jeunes fêtent toujours la Saint-Martin, et Bourg leur offre, comme au moyen âge, après la foire du mercredi, la fête foraine, les jours suivants. Zet attend sa douzième année ; dès lors, il ne manquera plus cette fête-là.



*Les conscrits*

## Les conscrits

Zet, « grappin de pô » il y a deux ans, « croùtonnier » l'an dernier, est enfin conscrit.

Dès Noël, avec ses camarades, accompagnés d'une clarinette ou d'un saxophone, ils vont de ferme en ferme, de village en village, offrant une prise, quémendant des œufs, ou de l'argent, mangeant chez l'un d'entre eux. 8 à 15 jours de quête, à trop boire à trop manger, c'est dur, mais on n'en convient pas.

Un dimanche, au début de janvier, les conscrits offrent à leurs conscrites un banquet, puis les invitent au bal. Le lendemain, 2 ou 3 femmes cuiront la pâte obtenue avec les 20 douzaines d'œufs recueillis, 20 l. de lait et 20 kg. de farine. Tous ces matefaims seront absorbés par tous ceux qui se présenteront.



*Le mariage bressan*

### Après son mariage, Zet devient chef de famille

Fortement attaché au passé, comme tout paysan bressan, Zet conservera :

- le patois qu'il parle ordinairement ;
- la défiance persistante de tout ce qui est étranger, homme ou chose ;
- la répugnance à se lier, à se confier ;
- le scepticisme envers tout ce qui n'est pas conforme aux vieilles méthodes.

Mais, bousculé par les dures nécessités de la production, séduit par la modernisation qu'il remarquera ailleurs et dont les résultats le convaincront, emporté par le courant irrésistible du progrès, Zet travaillera, solide et obstiné et saura faire de sa ferme l'égale des meilleures.





Le gérant : C. FREINET

●  
IMPRIMERIE ÆGITNA.  
27, rue Jean-Jaurès, 27  
CANNES (Alpes-Marit.)